

Pfefferminze küsst Holunder

Für diese Rezeptidee benötigst du Hollunderblüten, frische Pfefferminzblätter, einen großen Topf und Geduld.

So bin ich vorgegangen:

Ich habe mir **einen Kilo Sirup-Zucker** für Kräuter, **ein Bund frische Pfefferminze** und **Hollunderblüten** besorgt.

Am Sonntag, als bei mir Langeweile aufkam (ja, sowas kommt tatsächlich vor), bin ich in meinen Chaos-Garten gegangen und hab die restlichen, noch schönen, Blüten vom Busch geerntet. Dann kam mir die zündende Idee einfach auch ein paar Blätter der Pfefferminze dazu zu nehmen.

Ich habe den Zucker laut Packungsanweisung aufgeköcht.

Die Blüten und die Blätter der Minze wurden gereinigt und in einen großen Topf getan.



Dann die Zuckerlösung darüber gießen und das Ganze dann abgedeckt für 48 Stunden gekühlt ziehen lassen.



Nach zwei Tagen kam der große Moment. Ich habe die Lösung abgeseiht und in eine Flasche gefüllt.

Der Rest, der nicht in die Flasche passte, wurde gleich verkostet. Wenn man einen Teil Sirup und 6 Teile Wasser nimmt, schmeckt es wunderbar herrlich. **Nach Urlaub, nach Sonne, nach Erfrischung.** Der Geschmack der Holunderblüte ist kräftig. Von der Minze spürt man einen sanften Hauch. Ich glaube, genau dieser Hauch lässt den Saft so erfrischend schmecken. Das perfekte Getränk für heiße Tage.



Wenn man will, dass der Sirup **für längere Zeit haltbar ist**, dann sollte man die abgeseigte Flüssigkeit **für drei Minuten aufkochen** und dann in **sterile Flaschen abfüllen**.

Danke, dass du dir diese Rezeptidee heruntergeladen hast. Ich wünsche dir viel Spaß beim Nachmachen und Verkosten.